

## Entrées / Starters

Assiette de houmous maison et pain pita (V) <i>Homemade hummus served with pita bread</i>	21.-
Carpaccio de tomate et burrata, pesto de basilic (GF) <i>Tomato carpaccio and burrata, basil pesto</i>	32.-
Cocktail de crevettes sur son lit d'avocat (GF,DF) <i>Prawn cocktail and avocado</i>	43.-
Salade César au poulet <i>Chicken Caesar salad</i>	38.-
Terrine de foie gras et brioche maison <i>Foie gras terrine with home-made toasted brioche</i>	38.-

## Pâtes et sandwichs

Raviolis de homard, queue rôtie au beurre et basilic <i>Lobster Raviolis, roasted tail and basil butter</i>	46.-
Casarecce Pasta Sauce tomate-basilic, arrabiata, Bolognese ou pesto <i>Tomato and basil, arrabiata, Bolognese or pesto sauce</i>	33.-
Club sandwich	39.-
Hamburger ou cheeseburger, frites	36.-

Faites-nous part de vos intolérances et allergies,  
Nous vous renseignerons volontiers sur la présence possible d'allergènes

*If you require information on the allergen content of our food  
Please ask a member of staff and they will be happy to help you*

*Origin of fish and meat: Sole from the Brittany coast, char and lobster from Canada,  
Beef, veal, poultry and eggs from Swiss or France*

Prix en CHF, service et TVA 8.1 % inclus

## Viandes / Meats

Viennoise de veau, frites, salade de roquette et tomate <i>Veal escalope, arugula salad, cherry tomatoes and fries</i>	69.-
Filet de bœuf suisse, jus de viande, frites et légumes (GF) <i>Beef fillet, gravy, French fries and vegetables</i>	80.-

## Poissons / Fish

Sole meunière, pommes rattes et légumes <i>Dover sole meunière with rattes potatoes and vegetables</i>	79.-
Filet d'omble, riz et légumes <i>Arctic char fillet, rice and vegetables</i>	54.-

## Desserts

Assiette de fruits de saison (V, GF, DF) <i>Arctic char fillet, rice and vegetables</i>	25.-
Cheesecake américain <i>American cheesecake</i>	18.-
Moelleux au chocolat, glace caramel <i>Chocolate fondant, caramel ice cream</i>	18.-
Crème brûlée (GF)	18.-
Glaces et sorbet maison par parfum <i>Homemade ice cream and sorbet, per scoop</i>	5.-

Fruits rouge, coco, exotique, citron, vanille, chocolat, caramel  
*Red fruits, coco, exotic, lemon, pineapple, vanilla, chocolate, caramel*

(V) Vegetarian dish/Plat végétarien  
(GF) Gluten-free dish/Plat sans gluten  
(DF) Dairy-free dish/Plat sans produits laitiers